

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**  
**(RPP Daring)**

Satuan Pendidikan	: SMK PARIWISATA MENGWITANI
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan
Kelas/ Semester	: XII/ganjil
Materi Pokok	: Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
Tahun Pelajaran	: 2020/2021
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit (Pertemuan 1)

**A. KOMPETENSI INTI (KI)**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong, kerjasama, toleran, damai), bertanggung jawab, responsif dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasehat, penguatan, pembiasaan dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Multimedia pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.
4. Melaksanakan tugas spesifik dengan menggunakan alat, informasi, dan prosedur kerja yang lazim dilakukan serta memecahkan masalah sesuai dengan bidang kerja Multimedia. Menampilkan kinerja di bawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang terukur sesuai dengan standar kompetensi

kerja. Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung. Menunjukkan keterampilan mempersepsi, kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

#### B. Kompetensi Dasar Dan Indikator Pencapaian Kompetensi

<b>KOMPETENSI DASAR</b>	<b>INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI</b>
Kompetensi Pengetahuan 3.22 <b>Mengevaluasi</b> hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat (c5)	3.22.1. <b>Menyimpulkan</b> hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat (c5) 3.22.2 <b>Mengkategorikan</b> jenis-jenis hidangan kesempatan khusus (c6)
Kompetensi Keterampilan 4.22 <b>Memodifikasi</b> hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat (c3)	4.22.1 <b>Merencanakan</b> menu kesempatan khusus untuk acara adat istiadat (c6)

#### C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui tayangan video pembelajaran, siswa dapat **menyimpulkan** hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dengan benar dan penuh ketelitian.
2. Melalui tayangan video pembelajaran, siswa dapat **mengkategorikan** jenis-jenis hidangan kesempatan khusus dengan benar dan penuh ketelitian.
3. Melalui diskusi kelompok, penugasan individu dan tanya jawab, serta eksplorasi materi melalui internet siswa dapat **merencanakan** menu kesempatan khusus untuk

acara adat istiadat dengan penuh semangat dan tanggung jawab.

#### **D. Materi Pembelajaran**

1. Materi pembelajaran reguler
  - a) kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
  - b) Jenis-jenis hidangan kesempatan khusus
2. Materi pembelajaran pengayaan
  - a) Merencanakan menu kesempatan khusus untuk acara adat istiadat
3. Materi pembelajaran remedial
  - a) Mengerjakan soal-soal dari materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat

#### **E. Media Dan Alat Pembelajaran**

1. Media
  - a) Video pembelajaran hidangan sepinggan
  - b) Aplikasi ZOOM MEETING
  - c) Browser untuk mengakses LMS pada laman <https://smkpariwisatamengwitani.melajah.id/>
  - d) Aplikasi Whatsapp
2. Alat
  - a) Spidol, penghapus dan papan tulis, LCD
  - b) Laptop/PC dengan fasilitas microphone dan webcam
  - c) Smart phone

#### **F. Bahan dan Sumber Belajar**

1. Pengolahan dan Penyajian Makanan: Annayanti Budiningsih. Maret 2019. Ciawi, bogor:
2. Sumber dari Internet :
  - a) <https://www.youtube.com/watch?v=hbderRGpGOc>

## G. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Scientific*
2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
3. Metode : Diskusi, tanya jawab, penugasan

## H. Kegiatan Pembelajaran

### Pertemuan 1

Kegiatan	Pelaksanaan Pembelajaran		Media Daring		Alokasi Waktu
	Guru	Siswa	Sinkron	Asinkron	
<b>Pendahuluan</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Memberi salam dan mengarahkan siswa untuk berdoa.</li><li>▪ Mengecek kehadiran siswa.</li><li>▪ Memeriksa kebersihan kelas dan kesiapan siswa.</li><li>▪ Menginformasikan kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, dan tujuan pembelajaran.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Memberi salam dan berdoa</li><li>▪ Peduli dengan sesama.</li><li>▪ Menyiapkan diri untuk memulai belajar.</li><li>▪ Mencermati kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, dan tujuan pembelajaran yang disampaikan oleh guru.</li></ul>	Vicon melalui ZOOM Meeting		15 menit

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memotivasi siswa agar terlibat pada aktivitas pemecahan masalah yang dilakukan dengan menyampaikan manfaat materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dalam kehidupan sehari- hari.</li> <li>▪ Melakukan apersepsi dengan memberikan pertanyaan pancingan untuk mengingat kembali materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mencermati manfaat dari hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat dalam kehidupan sehari-hari.</li> <li>▪ Mencermati, mengingat kembali dan menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru mengenai materi hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat</li> </ul>			
<b>Inti</b>	<p><i>Fase 1 :</i> <i>Stimulation</i> <b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menganjurkan siswa mengamati permasalahan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengamati dan menyelidiki permasalahan</li> </ul>	Vicon melalui ZOOM Meeting		95 Menit

	<p>jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat pada video pembelajaran yang sudah di share pada laman <i>melajah.id</i></p> <p><b>Menanya</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meminta siswa untuk membuat perbandingan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat secara bebas dan mendorong siswa mengajukan pendapat serta mengajukan pendapat serta memberi kesempatan untuk memberikan tanggapan.</li> </ul> <p><i>Face 2 :</i> <i>Problem Statement</i></p>	<p>yang diberikan oleh guru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengajukan pertanyaan atau memberi pendapat</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memberikan permasalahan kontekstual kepada siswa.</li> <li>▪ Mengarahkan siswa untuk dapat mengidentifikasi masalah yang diajukan melalui pengajuan pertanyaan langsung untuk membimbing siswa.</li> </ul> <p><b><i>Fase 3 :</i></b> <b><i>Data Collection</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengamati aktivitas siswa dan mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan jika kesulitan dalam memahami permasalahan.</li> <li>▪ Mendorong siswa untuk bertukar informasi/data.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengamati dan mendiskusikan dengan teman kelompok terkait permasalahan yang diberikan oleh guru.</li> <li>▪ Mengidentifikasi masalah yang diajukan pada permasalahan dan menjawab pertanyaan.</li> <li>▪ Mengajukan pertanyaan jika menemui kesulitan dalam menyelesaikan permasalahan</li> <li>▪ Bertukar informasi/ data dan menanggapinya.</li> </ul>			
--	---	---	--	--	--

	<p><b>Fase 4 :</b></p> <p><b>Data Processing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memberikan bimbingan dari hasil pertanyaan siswa dan melakukan olah data maupun informasi yang terkait dengan data dari siswa</li> </ul> <p><b>Fase 5 :</b></p> <p><b>Verification</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meminta salah satu siswa untuk mempresentasikan hasil yang telah dilakukan di depan kelas.</li> <li>▪ Meminta untuk siswa lain memberi tanggapan, pertanyaan dan saran dan sebagainya dalam rangka penyempurnaan.</li> <li>▪ Menjadi penengah dan memberikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Merespon dengan seksama dan menanggapi.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mempresentasikan hasil yang telah diperoleh oleh siswa</li> <li>▪ Memberikan tanggapan, pertanyaan serta saran terhadap siswa presentasi.</li> <li>▪ Memperhatikan arahan guru.</li> </ul>			
--	---	--	--	--	--



	<p>konfirmasi jika terjadi perbedaan pendapat antar kelompok.</p> <p><b>Fase 6 :</b> <b>Generalization</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mendorong siswa membuat kesimpulan terhadap pembelajaran yang telah dilakukan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Membuat kesimpulan dari pembelajaran yang telah dilakukan.</li> </ul>			
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memberi evaluasi berupa kuis untuk melihat ketercapaian hasil belajar tiap siswa yang berkaitan dengan pembelajaran yang telah dilakukan.</li> <li>▪ Menyampaikan kegiatan pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>▪ Menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa dan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mengerjakan soal kuis yang diberikan oleh guru secara mandiri.</li> <li>▪ Memperhatikan apa yang disampaikan oleh guru jika diperlukan dicatat</li> <li>▪ Berdoa dan mengucapkan salam.</li> </ul>		Melalui group Whatsaap	25 Menit

	mengucapkan salam.				
--	-----------------------	--	--	--	--

## I. Penilaian Hasil Pembelajaran

### 1. Teknik penilaian

#### a) Penilaian Pembelajaran`

Aspek yang dinilai : sikap

Teknik penilaian : Penilaian diri/observasi

Waktu penilaian : Saat pembelajaran/setelah pembelajaran

#### Penilaian Sikap

		Aspek Penilaian				
No Absen	Nama siswa	Berdoa sebelum belajar	Bersehat mengikuti pelajaran	Terlibat aktif dalam proses pembelajaran	Melakukan tugas secara mandiri	Disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran

Keterangan :

1. = TP : Tidak pernah
2. = KD : Kadang – kadang
3. = SR : Sering
4. = SL : Selalu

#### b) Penilaian Pengetahuan

Aspek yang dinilai : Pengetahuan

Teknik penilaian : Tertulis dan Penugasan

Waktu penilaian :

Tertulis : Saat pembelajaran terdapat Quiz pada LMS  
*melajah.id*/penilaian secara otomatis

Penugasan : Saat pembelajaran / setelah pembelajaran terdapat assignment di dalam LMS *melajah.id*

Lembar penilaian tertulis soal pilihan ganda

(5 soal bagian dari quiz)

Soal :

1. Penyelenggaraan suatu jamuan atau pertemuan tertentu yang diatur dan dilaksanakan dengan maksud-maksud tertentu disebut ...
  - a. Acara khusus
  - b. Acara penting
  - c. Acara jamuan makan
  - d. Acara tertentu
  - e. Acara rapat
2. Daftar makanan yang tersedia sebagai pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan dan sebagai penuntun bagi para tamu dan pelanggan untuk acara khusus dan hari-hari tertentu disebut ...
  - a. Menu untuk acara khusus
  - b. Menu untuk promosi
  - c. Menu untuk pedoman menyiapkan makanan
  - d. *Le menu* atau *bill of fare*
  - e. Daftar menu
3. Pada perayaan pernikahan suku betawi terdapat hidangan khas berupa ...
  - a. Roti cane
  - b. Roti buaya
  - c. Roti tawar
  - d. Roti keju
  - e. Roti coklat
4. Entil merupakan menu khas untuk perayaan ...
  - a. Nyepi
  - b. Hari ulang tahun
  - c. Hari weekend

- d. Hari ulang tahun perusahaan
  - e. Hari proklamasi kemerdekaan
5. Hidangan pada acara lebaran biasanya berupa ...
- a. Ketupat
  - b. Lontong
  - c. Rendang
  - d. Ayam panggang
  - e. Sayuran

Indikator	Butir	Jumlah
1. Menyimpulkan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	A1, A2, A3, A4, A5	5
2. Mengkategorikan jenis-jenis hidangan kesempatan khusus		

Pedoman penskoran soal pilihan ganda:

Bobot soal nomor 1 – 5 = 20

Jumlah skor maksimal = 100

Nilai pilihan ganda = (jumlah skor perolehan : jumlah skor maksimal) x 100

Lembar penilaian uraian soal penugasan

(5 soal bagian dari assignment)

Soal :

- 1) Apa yang dimaksud dengan acara khusus?

Jawaban : penyelenggaraan suatu jamuan atau pertemuan tertentu yang diatur dan dilaksanakan dengan maksud-maksud tertentu.

- 2) Daftar acara apa saja yang termasuk dalam acara khusus?

Jawaban : acara adat istiadat, pesta perkawinan, seminar, lokakarya atau acara rapat

- 3) Sebutkan menu untuk acara hari raya Idul Fitri!

Jawaban : opor ayam, lontong sayur, gulai dan sate kambing

- 4) Apa perbedaan antara acara khusus dengan hari-hari khusus? Jelaskan!

Jawaban : acara khusus yaitu penyelenggaraan suatu acara yang sudah diatur sebaik mungkin dengan persiapan menu yang khas. Kalau hari-hari khusus itu biasanya seperti acara ulang tahun, lebaran, natal, yang apabila di rayakan membutuhkan jumlah dan mutu bahan yang sesuai dengan pelaksanaannya.

- 5) Analisislah salah satu menu yang disajikan untuk acara adat istiadat daerah NTT, dilihat dari komposisi bahan dan cara pengolahannya!

Jawaban : hidangan KOLO merupakan menu khas dari kabupaten manggarai NTT yang bahannya dari bambu. Dan cara pengolahannya yaitu dengan memasukkan beras ke dalam bambu yang berisi air dan sudah berisi bumbu-bumbu khas Indonesia lalu ujung bamboo tersebut ditutup dengan daun pisang lalu di bakar sampai matang

**Pedoman penskoran soal uraian :**

Nomor soal	Bobot soal	Kriteria					Skor
		0	5	10	15	20	
B1	20						
B2	20						
B3	20						
B4	20						
B5	20						
Jumlah skor	100						

Nilai uraian = (jumlah skor perolehan : jumlah skor maksimal) x 100

c) Penilaian Keterampilan

Aspek yang dinilai : keterampilan

Teknik penilaian : Penugasan/praktek

Waktu penilaian : Saat pembelajaran/setelah pembelajaran

Soal :

1. Buatlah perencanaan menu kesempatan khusus untuk acara adat di kabupaten mangarai NTT yang berupa hidangan KOLO

Rubrik Penilaian perencanaan menu kesempatan khusus untuk acara adat di kabupaten mangarai NTT yang berupa hidangan KOLO

Kriteria	Skor	Indikator
Teknik pemilihan bahan- bahan pembuatan hidangan KOLO yang segar	3	Menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan hidangan KOLO dengan tepat
	2	Menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan hidangan KOLO dengan kurang tepat
	1	Belum dapat menjelaskan pemilihan bahan- bahan pembuatan hidangan KOLO dengan tepat

Penilaian praktik perencanaan menu kesempatan khusus untuk acara adat di kabupaten mangarai NTT yang berupa hidangan KOLO

Nama siswa/kelompok :

Kelas :

No absen :

No	Aspek Pengamatan	Skor			
		1	2	3	4
1.	<b>Persiapan Kerja</b> (Sejauh mana siswa mampu mempersiapkan peralatan yang akan digunakan untuk pembuatan hidangan KOLO)				

2.	<b>Proses (Sistematika dan Cara Kerja)</b> (Siswa dapat bekerja secara sistematis, efisien dan efektif)				
3.	<b>Sikap Kerja</b> (Siswa dapat menggunakan alat sesuai prosedur keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja)				
4.	<b>Waktu</b> (Siswa dapat menggunakan waktu sesuai dengan selang waktu terendah)				
5.	<b>Hasil Kerja</b> (Siswa dapat memperlihatkan hasil dari pembuatan hidangan KOLO dengan baik dan memuaskan)				
<b>Total Skor</b>					

Keterangan skor :

4 = Sangat baik (88 – 100)

3 = Baik (74 – 87)

2 = Cukup (60 – 73)

1 = Kurang baik (0 – 59)

Kriteria penilaian dapat dilakukan sebagai berikut :

Nilai akhir = Rerata ( nilai maximal kinerja proses dan hasil kerja)

## 2. Pembelajaran remedial

Tulis kegiatan pembelajaran remedial antara lain dalam bentuk :

- Pembelajaran ulang
- Bimbingan perorangan
- Belajar kelompok
- Pemanfaatan tutor sebaya bagi peserta didik yang belum mencapai ketuntasan belajar sesuai hasil analisis penilaian

### **3. Pembelajaran pengayaan**

Berdasarkan hasil analisis penilaian, peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan belajar diberi kegiatan pembelajaran pengayaan untuk perluasan dan/atau pendalaman materi (kompetensi) antara lain dalam bentuk tugas mengerjakan soal-soal dengan tingkat kesulitan lebih tinggi, meringkas buku-buku referensi dan mewawancarai narasumber.

Mengwitani, 23 Desember 2020

Mengetahui,

Kepala SMK PARIWISATA MENGWITANI

Guru Mata Pelajaran

Drs. I Gede Badera

NIP :

Gst Pt Dhebi Sukarna

NIP :